

# CRÈME DE BROCOLI AU BLANC DE POIREAU

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 45 minutes**

## Ingrédients:

- BLANC(S) DE POIREAUX	1
- BROCOLI(S)	500g
- OIGNON(S)	1
- POMME(S) DE TERRE	2
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 litre (2 cubes)
- BEURRE DE CUISSON	2 c à soupe
- CREME FRAICHE EPAISSE	10 cl
- PIGNONS DE PIN	50g
- POIVRE	

## Recette:

- Nettoyez et émincez finement le blanc de poireau. Séparez le brocoli en petits bouquets. Epluchez et émincez l'oignon. Epluchez et coupez en dés les pommes de terre.
- Dans une grande cocotte, faites chauffer le beurre de cuisson. Faites y fondre doucement le poireau et l'oignon pendant 5 à 10 minutes en remuant souvent.
- Ajoutez les bouquets de brocoli et les dés de pommes de terre. Laissez cuire pendant 5 minutes puis mouillez avec le bouillon. Poivrez. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez frémir pendant 20 minutes.
- Mixez la soupe.
- Faites griller légèrement les pignons de pin dans un poêle chaude.
- Servez le potage dans les assiettes, ajoutez ½ c à café de crème épaisse et saupoudrez de pignons de pin.

